



غرفة صناعة الأردن
Jordan Chamber of Industry

الرقم Ref. No. ١٥٨٨/١/٨/١٩

التاريخ Date ٢٠٢٢/١٢/١٩

السادة قطاع الصناعات الغذائية والتموينية والزراعية والثروة الحيوانية المحترمين

تحية طيبة وبعد،

ارفق لحضراتكم صورة عن كتاب سعادة المدير العام لمؤسسة المواصفات والمقاييس ومرفقاته رقم م/عام/20142 تاريخ 2022/12/08 والمتضمن مشروع التصويت على المواصفة القياسية الاردنية رقم 2022/174 والخاصة "باللحوم ومنتجاتها - لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة)" والذي اعدته اللجنة الفنية الدائمة للحوم ومنتجاتها (10) .

ارجو العلم والاطلاع والمشاركة الفاعلة في ابداء الملاحظات الفنية على المشروع اعلاه وذلك بواسطة بطاقة التصويت المرفقة وارسالها للمهندس ليث الدحلة على البريد الالكتروني laith@jci.org.jo في موعد اقصاه 2022/12/19.

وتفضلوا حضراتكم بقبول فائق الاحترام والتقدير،

محمد وليد الجيطان

نائب رئيس غرفة صناعة الاردن

ممثل قطاع الصناعات الغذائية والتموينية

والزراعية والثروة الحيوانية





مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

الرقم م / علم / 20142
التاريخ 1444 / 05 / 14 هـ
الموافق 2022 / 12 / 08 م

معالي
عطوفة
سعادة

تحية طيبة وبعد،،

أرجو معاليكم/عظوفتكم/ سعادتكم التكرم بالعلم بأن أسلوب العمل الفني المتبع في وضع المواصفات القياسية والقواعد الفنية الأردنية يقتضي تعميم مشروع التصويت على الجهات ذات العلاقة، وذلك لإبداء الرأي والتصويت عليه تمهيداً لعرضه على مجلس الإدارة لاعتماده كمواصفة قياسية أو قاعدة فنية أردنية.

لذا أرجو أن يُوفَّق لكم نسخة من مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية (٢٠٢٢/١٧٤) الخاصة بـ "اللحوم ومنتجاتها - لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة)"، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للحوم ومنتجاتها رقم (١٠).

يرجى التكرم بالإيماء لن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافقتنا بردكم عليه خلال اسبوعين من تاريخه، وذلك باستخدام بطاقة التصويت المرفقة، علماً بأن عدم الرد خلال هذه المدة يعتبر موافقة من قبلكم على المشروع المذكور.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام،،،

المدير العام
EBC

م. عبير بركات الزهير

الرفقات : مشروع التصويت.

بطاقة التصويت.

نسخة/ مدير مديرية القياس
نسخة/ مدير قسم المعايرة الفنية
نسخة/ مدير قسم فحص ومطابقة المواصفات
نسخة/ مدير لوجستيات
٢٠٢٢/١٢/٥ هـ

١٦٧٧ ١ ٨ ١٩



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

الرقم ع / علم / 20142

التاريخ 14 / 05 / 1444 هـ

الموافق 08 / 12 / 2022 م

تعميم مشروع التصويت

عنوان المشروع: اللحوم ومنتجاتها - لحوم الغن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة)

سكرتير اللجنة الفنية: م. أريج قطيشات

الرقم	الجهة	عنوان البريد الإلكتروني	الرقم	الجهة	عنوان البريد الإلكتروني
١	وزارة الصناعة والتجارة والتموين	info@mit.gov.jo	٩	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك	consumer@go.com.jo
٢	وزارة الزراعة - مديرية الانتاج الحيواني / مديرية البيطرة	agri@moa.gov.jo	١٠	المؤسسة العامة للغذاء والدواء	info@jifda.jo Reem.Alqaisi@jifda.jo
٣	الجمعية العلمية للمكبة	diwan.dw@rss.jo	١١	نقابة تجار المواد الغذائية	info@gafjo.org
٤	الجامعة الأردنية /كلية الزراعة	agr.diwan@ju.edu.jo	١٢	غرفة تجارة الأردن	info@jocc.org.jo
٥	سلطة منطقة العقبة	ahilli@aseza.jo aademat@aseza.jo	١٣	غرفة تجارة عمان	info@ammanchamber.org.jo
٦	هيئة الأركان العامة للقرات المسلحة /المختبرات العسكرية لمراقبة الجودة	ctech.mlgc@jaf.mil.jo	١٤	غرفة صناعة الأردن	decwan@jci.org.jo info@jci.org.jo
٧	أمانة عمان الكبرى / مديرية المانع	info@ammancity.gov.jo	١٥	غرفة صناعة عمان	الفاكس: +٩٦٢٦٤٦٤٧٨٥٢
٨	الاتحاد النومي لصرعي الدواجن	rabuadi@yahoo.com	١٦	نقابة المهندسين الزراعيين	agri@agrieng.org.jo

المدير العام

م. عبيد بركات الزهير

نسخة/ مدير مديرية التفهيم
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم فحص ومراقبة المواصفات
نسخة/ م. أريج قطيشات
٢٠٢٢/١٢/٥

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية
بطاقة تصويت

عنوان المشروع: اللحوم ومنتجاتها — لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة)		رقم المشروع: ٢٠٢٢/١٧٤				
مكتبر اللجنة الفنية: م. أريج قطيشات		اسم اللجنة الفنية: اللحوم ومنتجاتها (١٠)				
آخر موعد للرد: ٢٠٢٢/١٢/٢٠		تاريخ التصيم: ٢٠٢٢/١٢/٥				
رأي اللجنة الفنية	التعديل المقترح	الملاحظة *	نوع الملاحظة			الرقم
			هيكلية وصياغية	فنية	عامة	
النتيجة النهائية للتصويت:						
<input type="checkbox"/> موافقة (لا توجد ملاحظات).						
<input type="checkbox"/> موافقة مع الملاحظات المرفقة، والتي يمكن الأخذ بها أو تجاوزها حسب الاقتضاء.						
<input type="checkbox"/> عدم موافقة للأسباب الفنية المرفقة، والتي عند زوالها ينقلب التصويت إلى موافقة.						
* يرجى تزويدنا بالمراجع التي اعتمد عليها في حالة وجود ملاحظات.						
التاريخ:			الجهة القائمة بالتصويت:			
			اسم الشخص المسؤول:			



مديرية التقييس	
رقم المشروع: ٢٠٢٢/١٧٤	تاريخ التعميم: ٢٠٢٢/١٢/٥
اسم اللجنة الفنية: اللحوم ومنتجاتها رقم (١٠)	آخر موعد للرد: ٢٠٢٢/١٢/٢٠
سكرتير اللجنة الفنية: م. أريج قطيشات	

مشروع تصويت

(تعديل)

اللحوم ومنتجاتها – لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة)

Meat and Meat products – Fresh (Chilled and Frozen) Sheep and goat meat

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كما صفتها قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.



DJS 174:2022

Fifth edition

ع ت ٢٠٢٢/١٧٤

الإصدار الخامس

مشروع تعميم
(تعديل)

اللحوم ومنتجاتها – لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة)
Meat and Meat products – Fresh (Chilled and Frozen) Sheep and goat meat

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

ملف الوثيقة مشروع لاصويت تم تزيمه لإنشاء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كموصفة لهيئة أردنية إلا بعد اعتمادها من قبل مجلس الإدارة

المحتويات

المقدمة

١	١- المجال
١	٢- المراجع التقيسية
٢	٣- المصطلحات والتعاريف
٣	٤- التصنيف
٤	٥- الاشتراطات
٧	٦- اشتراطات لحوم الضأن والماعز الطازجة المبردة للسنة
٧	٧- الاشتراطات الصحية للمسالخ والعاملين بها
٧	٨- الملوثات
٨	٩- الإضافات الغذائية
٨	١٠- طرق أخذ العينات والفحص
٨	١١- التعبئة والتغليف
٩	١٢- النقل والتخزين
١٠	١٣- بطاقة البيان
١١	المراجع

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للتقييس في الأردن، حيث يتم إعداد المواصفات القياسية الأردنية من خلال لجان فنية، وتكون هذه اللجان عادةً مشكلةً من أعضاء ممثلين للجهات الرئيسية المعنية بموضوع المواصفة القياسية، ويكون لهذه الجهات الحق في إبداء الرأي والملاحظات حول هذه المواصفة القياسية، وذلك أثناء فترة تعميم مشروع التصويت سعياً لجعل المواصفات القياسية الأردنية موائمة للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

تم هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً لدليل العمل الفني لمديرية التقييس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلية وصياغة المواصفات القياسية الأردنية*.

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للحوم ومنتجاتها ١٠ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ١٧٤/٢٠٠٠ الخاصة باللحوم - لحوم "الضأن والماعز" الطازجة والمبردة والمجمدة ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ١٧٤/٢٠٢٢ الخاص باللحوم ومنتجاتها - لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة)، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ١٧٤/٢٠٢٢، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم ٢٢ لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

اللحوم ومنتجاتها - لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة)

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة) سواء الذبائح الكاملة أو أجزائها.

٢- المراجع التقييسية

- الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المؤرخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المؤرخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة للمواصفات والمقاييس تحتوي على فهارس للمواصفات السارية للمفعول في الوقت الحاضر.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
 - التشريع الأوروبي ١٨٨١، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، المواصفة العامة للمضافات الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمتبقيات الأدوية البيطرية في الأغذية من أصل حيواني.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٨٤، اللحوم ومنتجاتها - المبادئ العامة لشؤون صحة اللحوم.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، للمتطلبات العامة للأغذية الحلال.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدة للتلامس مع الغذاء.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدة للتلامس مع الغذاء.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢١٣٢، مواد التعبئة والتغليف.
 - تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
 - تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

لحم الضأن والماعز

جميع أجزاء الحيوان المعدة للاستهلاك البشري من ذبائح الضأن والماعز السليمة والتي تم إقرار سلامتها وصحتها من قبل المفتش البيطري الرسمي

٢-٣

الذبيحة

ما يتبقى من جسم الحيوان بعد ذبحه وتصفية دمه وتحتيته (أي سلخ جلده وإزالة الرأس والأطراف والأحشاء والمثانة والأعضاء التناسلية) ويسمح ببقاء الذيل أو جزء منه للتعرف على نوع الذبيحة

٣-٣

اللحم الطازج

لحم لم يتم معالته بأي معاملة تغير من خواصه بهدف الحفظ (بخلاف التبريد) أو تزيد من قابليته للحفظ سوى معاملات التعبئة والتغليف والتي تهدف للمحافظة على الخصائص الطبيعية له

٤-٣

اللحم المبرد

لحم طازج يحفظ بعد الذبح مباشرة في غرفة تبريد أو نلاجات بحيث لا تزيد درجة الحرارة في المركز الحراري على +٤ م° ويسمح بزيادة درجتين لتصل درجة الحرارة إلى +٦ م° وذلك خلال مدة لا تتجاوز ٢٤ ساعة

٥-٣

اللحم المجمد

لحم طازج تم تبريده مبدئياً من ١٨ إلى ٢٤ ساعة ثم تجميده سريعاً عند درجة حرارة تتراوح من -٣٥ م° إلى -٤٠ م° وحفظه عند درجة حرارة لا تزيد على -١٨ م° أو أبرد، بحيث تصل درجة حرارة المركز الحراري إلى -١٨ م° بأسرع وقت ممكن وخلال ٤٨ ساعة على الأكثر من تاريخ الذبح

٦-٣

المركز الحراري

النقطة التي بداخل المنتج وتكون درجة حرارتها أعلى من غيرها في نهاية عملية التجميد أو التبريد

٧-٣

تجميد سريع

عملية تجميد تجري بحيث يتم خفض درجة الحرارة خلال النقطة الحرارية التي يحدد بها أقصى تبلور من ١-°س الى ٥-°س بأسرع ما يمكن ويكون التجميد تاماً عندما تصل درجة حرارة للمركز الحراري إلى -١٨°س

٨-٣

المسلخ

النشأة للمعدة والمجهزة والمرخصة والمسجلة بموجب القوانين والأنظمة المعمول بها في المملكة للقيام بذبح حيوانات محددة وفحصها واجازتها وتجهيزها للاستهلاك البشري

٩-٣

الختم

هو أي علامة أو طبعة مصدقة ومعتمدة وموافق عليها من قبل السلطات الرقابية وتنطبق أيضاً على أي بطاقة تحمل العلامة أو الطبعة شريطة أن تكون من مادة الحبر الثابتة وغير ضارة بالصحة على أن يذكر في الختم بلد المنشأ ويكون الختم ذا شقين (الختم الصحي) ويكون هذا الختم من صلاحية المفتش البيطري الرسمي و(الختم التصنيفي) ويكون هذا الختم من صلاحية الجهة المخولة بالتصنيف (التدريج)

١٠-٣

الطبيب البيطري الرسمي

هو طبيب بيطري تُعينه الجهات الرسمية وتوكل إليه مهمة فحص الحيوانات والذبائح للتأكد من صلاحيتها للاستهلاك البشري وكذلك الإشراف على المسالخ والنواحي الصحية المتعلقة باللحوم

٤- تصنيف اللحوم

تصنف لحوم الأغنام إلى ما يلي :

٤-١ الصنف الأول:

وهي ذبائح الحملان التي لا يتجاوز عمرها سنة وسمك طبقة الدهن عند الظهر (عند نقطة اتصال الضلع الثاني عشر مع العمود الفقري) لا يزيد على ٧مم.

٤-٢ الصنف الثاني :

وهي ذبائح الضأن والماعز الحولية والتي لا يتجاوز عمرها الستين وسمك طبقة الدهن عند الظهر لا يزيد على ١٢ مم.

٤-٣ الصنف الثالث:

وهي ذبائح الضأن والماعز الكبيرة والتي يزيد عمرها على ستين وسمك طبقة الدهن عند الظهر غير محدودة.

٥- الاشتراطات

٥-١ الاشتراطات العامة

يجب توفر الاشتراطات الآتية في لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة) سواء الذبائح الكاملة أو أجزائها:

٥-١-١ أن تجرى عملية الذبح طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، وأن يتم ذبحها وتجهيزها مع مراعاة ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، مع ضرورة الالتزام بتطبيق البنود التالية:

٥-١-١-١ أن تكون ناتجة من ذبح الحيوانات السليمة وخالية من الأمراض المعدية وأن لا تكون قد تعرضت للإجهاد وأن تكون قد أعطيت كمية كافية من الماء قبل الذبح وأن يتم الكشف على الحيوانات من قبل الطبيب البيطري المختص قبل الذبح وبعده للتأكد من خلوها من الأمراض المعدية، ولييان صلاحيتها للاستهلاك البشري.

٥-١-١-٢ لا يجوز ذبح الحيوانات إلا في المسالخ المرخصة من الجهات الرسمية المختصة والتي تراعي مبادئ الرفق بالحيوان.

٥-١-١-٣ أن تكون الأدوات المستخدمة نظيفة وحادة ومطهرة وأن تتم عملية النزف بصورة كاملة.

٥-١-١-٤ أن يجري سلخ الذبيحة بعد الذبح مباشرة وقبل نزع أحشائها الداخلية بطريقة تضمن عدم بقاء أي جزء من اللحم على الجلد.

٥-١-١-٥ أن تجرى عملية نفع الهواء بين الجلد وجسم الذبيحة بطريقة آلية.

٥-١-١-٦ أن تزال الأحشاء بعد السلخ مباشرة بطريقة مهنية فنية بحيث تمنع خروج أي جزء أو مادة من محتويات المريء أو الكرش أو الأمعاء أو المستقيم أو المثانة أو الرحم أو الضرع.

٥-١-١-٧ أن يجري غسل الذبيحة باستعمال تيار من الماء الصالح للشرب، ويحظر استعمال الماء لزيادة وزن الذبائح أو أجزائها.

٥-١-١-٨ أن تختم الذبائح المصرح بها للاستهلاك البشري بإشراف الطبيب البيطري المختص في المسلخ ويستعمل لذلك اختتاماً معتمدة وكما يجب أن تكون مادة الحبر ثابتة ذات صنف غذائي مسموح به.

٥-١-١-٩ أن تجرى عمليات تقطيع الذبيحة وتعبئتها للغايات التجارية في أماكن مرخصة صحياً لهذه الغاية وضمن الشروط التي تضعها الجهات المختصة.

٥-١-١-١٠ أن لا تضاف أي مادة من المواد الملونة وأي مواد أخرى فيما عدا الحبر المسموح به المستخدم للأختام كما

لا يسمح باستخدام المواد الحافظة والمواد التي تؤدي إلى تطرية اللحم.

١-١-١-٥ يجب الالتزام بفترة الأمان الخاصة بكل علاج أو مضاد حيوي أو كليهما يعطى للحيوان قبل الذبح وذلك كما هو وارد في النشرة العلمية الخاصة بالعلاج.

١-١-١-٥ أن تكون لحوم الذبيحة وأجزاؤها محتفظة بجميع صفاتها المميزة ولا يوجد ما يحول دون استهلاكها.

١-١-١-٥ أن تكون خالية من أي مظاهر الفساد كالبقع اللونية وأي مظاهر مثل الروائح غير المرغوبة.

١-١-١-٥ أن تكون اللحوم محتفظة بمظهرها الطبيعي وباللون المميز لنوعية اللحم الطازج.

١-١-٥ في حالة تجهيز وتصنيع اللحوم المجمدة يشترط ما يلي :

١-٢-١-٥ أن يتم تجهيزها في مصنع مرخص لهذه الغايات.

١-٢-١-٥ أن يتم تجهيزها في حالة التقطيع أو الفرغ وهي مجمدة.

١-٢-١-٥ في حالة تقطيع اللحوم أو فرمها يجب مراعاة ما يلي:

١-٢-١-٥ يجب أن يوضع على العبوة تاريخ الفرغ كتاريخ تعبئة.

١-٢-١-٥ يجب أن يعتمد تاريخ الانتهاء نفسه المدون على العبوة الأصلية كتاريخ الانتهاء على العبوة الجديدة.

٥-٢-١-٥ اشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية الآتية في لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة) سواء الذبائح الكاملة أو أجزائها:

١-٢-٥ أن تتوفر كافة الاشتراطات الواردة في البند ١-٥ من هذه المواصفة القياسية الأردنية في لحوم الضأن والماعز

الطازجة (المبردة والمجمدة) سواء الذبائح الكاملة أو أجزائها.

١-٢-٥ أن يتم تبريد اللحوم ميكانيكياً بعد الذبح مباشرة وعلى أن تصل درجة حرارة الذبائح المحفوظة في التلاجات المعدة

للحفظ إلى درجة حرارة تتراوح بين -١°س إلى +٤°س وبتزايد درجتين على الحد الأعلى في مدة لا تتجاوز ٢٤ ساعة من

ساعة الانتهاء من الذبح.

١-٢-٥ أن لا تزيد نسبة الحموضة في الدهن بالوزن مقدرة كحمض أوليك على ١,٥ %.

١-٢-٥ أن يتراوح الرقم الهيدروجيني للحوم الطازجة بين (٥,٦ - ٦,٢) بعد مرور ٢٤ ساعة من ذبح الحيوانات، ولا يتم

تطبيقه في حال اللحوم المجمدة.

١-٢-٥ أن لا تزيد نسبة النيتروجين الكلي المتطاير في اللحم الطازج على ٢٠ مغ / ١٠٠ غ لحم محسوبة كنيروجين كلي.

١-٢-٥ أن تتم عملية التجميد للحوم المبردة خلال مدة لا تزيد على ٣ أيام من تاريخ الذبح.

١-٢-٥ أن تتم عملية تجميد اللحوم المبردة على درجة حرارة من -٣٥°س إلى -٤٠°س خلال مدة لا تزيد على ٤٨

ساعة ابتداء من عملية التجميد.

١-٢-٥ أن تحفظ اللحوم بعد تجميدها كما في البند ١-٢-٥ على درجة حرارة لا تزيد على -١٨°س أو أبرد.

١-٢-٥ أن لا تزيد درجة حرارة اللحوم المُجمّدة خلال عملية إذابة الجليد في المُجمّدة (Freezer) على -١٣°س إلى

٥-٢-١٠ يمنع تطرية اللحوم المجمدة وإعادة تجميدها لغايات البيع المباشر.

٥-٢-١١ حروق التجميد للحوم الطازجة المجمدة:

٥-٢-١١-١ يجب أن لا تزيد مساحة حروق التجميد في وحدة العينة من اللحم الطازج المجمد المعد لغايات البيع

والتداول على ٣٪ من مجموع المساحات للسطوح الكلية لوحدة العينة.

٥-٢-١١-٢ يجب أن لا تزيد مساحة حروق التجميد في وحدة العينة من اللحم الطازج المجمد المعد لغايات التصنيع

على ١٠٪ من مجموع المساحات للسطوح لوحدة العينة.

٥-٣-٣ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية الآتية في لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة) سواء الذبائح الكاملة أو أجزائها:

٥-٣-١ أن يتم تحضيرها وتداولها طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣ وللمواصفة القياسية الأردنية ١٩٨٤.

٥-٣-٢ أن لا يزيد العدد الكلي البكتيري عن ١٠^٦ كحد أقصى في لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة) الذبائح

الكاملة، أنصاف ذبائح، قطع مع العظم.

٥-٣-٣ أن لا يزيد العدد الكلي البكتيري عن ١٠^٦ كحد أقصى في لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة) للحوم

المجمومة (منزوعة العظم).

٥-٣-٤ أن تخلو لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة) الذبائح الكاملة، أنصاف ذبائح، قطع مع أو بدون عظم أو

للحوم المجمومة (منزوعة العظم) من بكتيريا إيشريشيا كولاي 0157.

٥-٣-٥ أن تخلو لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة) الذبائح الكاملة، أنصاف ذبائح، قطع مع أو بدون عظم أو

للحوم المجمومة (منزوعة العظم) من بكتيريا السالمونيلا.

٦- اشتراطات لحوم الضأن والماعز الطازجة المبردة المستوردة

إضافة للاشتراطات الواردة في البند ٥ في هذه المواصفة القياسية الأردنية يجب مراعاة ما يلي :

٦-١ أن تكون الإرسالية مصحوبة بشهادات معتمدة من الجهات الرسمية في بلد المنشأ تثبت أن الذبيح قد تم في مسلخ رسمي وطبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، وتم تبريده في تلاجت للمسلخ بمدة لا تقل عن ١٢ ساعة من ساعة الذبيح وكذلك تثبت تاريخ الذبيح ونوع الحيوان ووزنه إضافة إلى وصف المنتج ونوعية التعبئة كما توضح أنه قد تم الكشف عليه قبل الذبيح وبعد الذبيح مباشرة من طبيب بيطري وأن الذبيحة أو اللحوم وجدت سليمة وخالية من الأمراض المعدية وصالحة للاستهلاك البشري.

٦-٢ أن يكون للمسلخ الذي تم به الذبيح في الخارج مطابقاً للمواصفات والاشتراطات الصحية المعمول بها عالمياً.
٦-٣ أن تكون الذبيحة خالية من الأحشاء الداخلية والمستقيم (نمحية المخرج) ومتزوعة الرأس والأطراف وشحم الكلتيين وعدم تواجد بقايا الدم في القفص الصدري، ويجب بقاء الذبل أو جزء منه والخصيتين وذلك للتعرف على نوع الحيوان وجنسه.

٦-٤ يجب أن لا تزيد المدة المنقضية من تاريخ الذبيح وحتى الوصول إلى الأردن على ٩٦ ساعة، والتي تعتبر من ضمن مدة الصلاحية الخاصة باللحوم الطازجة المبردة حسب ما هو وارد في القاعدة الفنية الأردنية ٢٨٨.

٧- الاشتراطات الصحية للمسالخ والعاملين فيها

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٨٤، والمواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠ يجب الالتزام بما يلي:

٧-١ يقتصر ذبيح المواشي داخل الأردن في مسالخ مصرح بها ومستوفية لجميع القواعد والاشتراطات الصحية وللنصوص عليها من الجهات الرسمية المختصة والمعمول بها في المملكة الأردنية الهاشمية.

٧-٢ يجب أن يتم الذبيح تحت إشراف الطبيب البيطري المختص.

٧-٣ أن يخضع جميع العاملين في المسالخ إلى فحوصات دورية للتأكد من خلوهم من الأمراض المعدية وضرورة مراعاتهم لجميع القواعد الصحية للنصوص عليها والمعمول بها في المملكة الأردنية الهاشمية.

٧-٤ تُعتمد الشروط الصادرة من الجهات الرسمية فيما يتعلق بشروط الذبيح الاضطراري.

٨- الملوثات

يجب توفر الاشتراطات التالية في المنتج النهائي بحيث:

٨-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن أحد الملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن فيتم الرجوع إلى التشريع

الأول ١٨٨١.

- ٢-٨ لا يزيد الحد الأعلى لمتبقيات المبيدات في المنتج على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.
٣-٨ لا يزيد الحد الأعلى لمتبقيات الأدوية البيطرية على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣.

٩- المضافات الغذائية

يُسمح باستخدام المضافات الغذائية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

١٠- طرق أخذ العينات والفحص

١٠-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات من المنتج وفقاً للتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، بالإضافة للتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

١٠-٢ طرق الفحص

١٠-٢-١ يتم فحص العينات باستخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.

١١- التعبئة والتغليف

يجب توفر ما يأتي عند تعبئة المنتج النهائي بحيث:

١١-١ تتم تعبئة المنتج النهائي في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية وبحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة للمتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و٢١٣١ و٢١٣٢.

١١-٢ أن تغلف الذبائح المبردة الكاملة أو أجزاءها بقماش مسامي خفيف يسمح بمرور الهواء.

١١-٣ أن تغلف الذبائح المجمدة الكاملة أو أجزاءها على شكل أجزاء أو قطع صغيرة أو المفرومة بأكياس من المواد اللدائية المناسبة غير المنفذة للرطوبة كالبولي إيثيلين على أن تكون الأكياس جيدة الإغلاق كما ويجوز أن تغلف بعد ذلك بقماش خفيف مسامي نظيف.

١١-٤ أن تتم عملية التعبئة تحت ظروف التبريد عند درجة حرارة ١٠°س أو أقل.

١١-٥ أن يكون التغليف والتعبئة بصورة كافية لتحقيق حماية كاملة لقطع اللحم من التلوث أثناء عمليات التداول أو النقل أو التخزين.

١٢- النقل والتخزين

إضافة لما ورد في تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لعام ٢٠١١ وتعديلاتها، يجب أن تخزن لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة) سواء الذبائح الكاملة أو أجزائها بأشكالها وعبواتها المختلفة ضمن الشروط التالية:

١٢-١ أن يتم نقل اللحوم الطازجة والمبردة والمجمدة باستخدام وسائل نقل مجهزة لهذا الغرض ويتم تنظيفها قبل التحميل وتطهيرها إذا لزم الأمر، وألا يكون قد سبق استخدامها في نقل حيوانات حية أو أي مواد تؤثر على خصائص اللحم.

١٢-٢ أن تكون وسائل النقل مجهزة بحيث يمكن تعليق الذبائح الكاملة أو أجزائها، أو يتم وضعها فوق طاولات مناسبة، وأن تكون جميع الأسطح التي تلامس اللحوم مقاومة للتآكل والصدأ وملساء سهلة التنظيف والتطهير.

١٢-٣ ألا تزيد كمية اللحوم المبردة أو المجمدة على الطاقة التخزينية للثلاجة وأن تكون الثلاجة مزودة بأجهزة لقياس درجة حرارة التخزين وتسجيلها.

١٢-٤ أن تخزن فوق عوارض متقاطعة ترتفع على أرضية الثلاجة بمسافة لا تقل عن ١٥ سم.

١٢-٥ أن تبعد هذه اللحوم عن جدران الثلاجة بمسافة لا تقل عن ١٥ سم وعن السقف بمسافة لا تقل عن ٧٠ سم.

١٢-٦ أن تترك مسافات بين الرصات بعرض ١ م على الأقل.

١٢-٧ أن تبعد الرصات عن مراوح التبريد في كل غرفة بمسافة لا تقل عن ١٥ م.

١٢-٨ يجب أن تكون الثلاجة مغلقة بإحكام خشية حدوث أي تلوث أو تسرب حراري.

١٢-٩ في حالة الثلاجات الكبيرة أو مستودعات التبريد الخديثة فيجب أن تزود بجهاز أوتوماتيكي يسجل آلياً درجات الحرارة والرطوبة النسبية باستمرار، بحيث يعطي قراءة ممثلة لجميع أجزاء حيز التخزين وأن يكون مؤشر الجهاز مثبتاً في مكان بحيث يسهل قراءته دون الحاجة إلى فتح باب الثلاجة كما يجب الاحتفاظ بهذه السجلات.

١٢-١٠ في حالة الثلاجات القائمة حالياً وغير المزودة بالجهاز الأوتوماتيكي المذكور في البند ١٢-٩ يجب أن تكون مزودة بموازين حرارة يمكن قراءتها من الخارج، كما يجب أن تسجل هذه القراءات في سجل خاص كل صباح ومساءً وبشكل يومي كما يجب الاحتفاظ بهذه السجلات.

١٢-١١ أن تعتمد قراءة الثرموغراف و/أو الكمبيوتر لقياس درجة الحرارة في عملية النقل الخارجي وحتى الوصول إلى المملكة الأردنية الهاشمية على أن يكون قياس درجة الحرارة داخل اللحم نفسه.

١٢-١٢ أن يتم إزالة الثلج المتراكم على أجهزة التبريد باستمرار وذلك للاحتفاظ بفعالية التبريد للتلاجة بصورة جيدة وأن يتم إزالة الثلج دون التأثير على المنتج داخل التلاجة.
١٢-١٣ أن يتم تبريد حيز الشحن مسبقاً قبل التحميل بوقت كاف وأن تتم عمليات التحميل والتنزيل بأسرع ما يمكن وألا يتم إيقاف جهاز التبريد أثناء التحميل والتنزيل.

١٣- بطاقة البيان

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب تدوين البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية وبجوز كتابتها بأي لغة أخرى اختياريّاً إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

١٣-١ في حالة اللحوم الطازجة المجمدة يجب أن تحتوي بطاقة البيان على أختام البيانات الأساسية تبعاً للنظام المعمول به في المملكة الأردنية الهاشمية.

١٣-٢ في حالة اللحوم الطازجة المجمدة يجب وضع بطاقة بيان على كل قطعيات اللحوم سواء أكانت ذبيحة كاملة أو أنصاف أو أرباع أو عبوة مهما صغر حجمها، فإنه يُذكر عليها: (نوع الحيوان بحيث يُذكر إن كان نوعه ضأناً أو ماعزاً، وذلك كما هو موضح في البند ٤ من هذه المواصفة القياسية، تاريخ الذبح، تاريخ انتهاء الصلاحية للاستهلاك البشري، الوزن الصافي).

١٣-٣ في حالة اللحوم الطازجة المجمدة المفرومة أو القطع المفروقة والمعبأة يجب أن يذكر من ضمن البيانات الواردة على بطاقة البيان كل من: (عبارة "لحم مجمد"، نوع الحيوان بحيث يذكر إن كان نوعه ضأناً أو ماعزاً، اسم القطعة المحضر منها، تاريخ الذبح، تاريخ انتهاء الصلاحية للاستهلاك البشري، الوزن الصافي عند التعبئة) مع مراعاة ما هو وارد في البند ٥-١-٣ من هذه المواصفة القياسية الأردنية.

١٣-٤ في حالة اللحوم الطازجة للمعدة والمجمدة والتي تم تغليفها وتعبئتها يجب أن يذكر على بطاقة البيان طريقة الحفظ لحين الاستهلاك.

١٣-٥ يكفي بوضع بطاقة بيان متكاملة على العبوة الخارجية للحوم الطازجة المجمدة لغايات التصنيع.

١٣-٦ أن يذكر عبارة "مذبوحة طبقاً لأحكام الشريعة الاسلامية".

١٣-٧ مدة الصلاحية حسب ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٢٠٢٢

٢٠٢٢/١٧٤

المراجع

- مواصفة هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية, لحوم المواشي المبردة والمجمدة, ٢٠٢٠/٩٩٦.
- مواصفة هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية, للمعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية
٢٠١٥/١٠١٦.
- المواصفة القياسية العراقية, لحوم الاغنام والماعز الطازجة والمبردة والمجمدة, (١١٨٥)/١/٢٠١٣.